

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran ALLAH SWT karena atas nikmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penelitian dengan judul **“Formulasi Produk Mi Berbahan Baku Pati Sagu dengan Kombinasi *Modified Cassava Flour* (MOCAL)”**.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Shanti Fitriani, SP., M.Sc sebagai dosen pembimbing I dan Ibu Evi Sribudiani, S.Hut., M.Si sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya laporan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada teman-teman yang telah memberikan masukan, bantuan dan dukungannya dalam penyelesaian laporan ini. Penelitian ini dibiayai oleh “Higher Education Institutional-Implementation Unit (HEI-IU) Indonesia Managing Higher Education for Relevance and Efficiency (I-MHERE) Project bersumber dari dana pinjaman Bank Dunia (IBRD) Loan No. 4789 IND & IDA Loan No. 4077-IND dengan Surat Kontrak Pelaksanaan Student Grant No: 14/SG/I-MHERE/UNRI/2009 tanggal 30 September 2009”.

Akhirnya penulis sangat mengharapkan agar hasil penelitian ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Desember 2009

Riza Waty



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
DAFTAR GAMBAR	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Tanaman Sagu	4
2.2. Pati Sagu.....	5
2.3. Mi Sagu	7
2.4. <i>Modified Cassava Fluor</i> (MOCAL)	9
III. BAHAN DAN METODE	12
3.1. Tempat dan Waktu	12
3.2. Bahan dan Alat.....	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.4. Pelaksanaan Penelitian	13
3.4.1. Persiapan Bahan	13
3.4.2. Pembuatan Mi	14
3.5. Pengamatan.....	15
3.5.1. Kadar Air	15
3.5.2. Kadar Abu.....	15
3.5.4. Kadar Protein.....	16
3.5.5. Penilaian Organoleptik.....	16



IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Kadar Air	17
4.2. Kadar Abu	18
4.3. Kadar Protein	19
4.4. Penilaian Organoleptik	20
4.4.1. Aroma Mi Sagu MOCAL	20
4.4.2. Warna Mi Sagu MOCAL	22
4.4.3. Rasa Mi Sagu MOCAL	23
4.4.4. Kekenyalan Mi Sagu MOCAL	24
4.4.5. Penilaian Keseluruhan Mi Sagu MOCAL	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	27
5.1. Kesimpulan.....	27
5.2. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	30



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia pati sagu	6
2. Syarat mutu tepung (pati sagu).....	7
3. Syarat mutu mi basah.....	9
4. Komposisi kimia tepung MOCAL.....	10
5. Sifat organoleptik MOCAL dengan tepung singkong	11
6. Formulasi standar pembuatan mi berbahan baku pati sagu dan MOCAL	13
7. Kandungan kimia bahan dasar mi sagu MOCAL.....	14
8. Kandungan nutrisi mi sagu MOCAL dengan beberapa perlakuan.....	14
9. Rata-rata kadar air mi sagu MOCAL.....	17
10. Rata-rata kadar abu mi sagu MOCAL	18
11. Rata-rata kadar protein mi sagu MOCAL	19
12. Rata-rata penilaian organoleptik terhadap aroma mi sagu MOCAL	21
13. Rata-rata penilaian organoleptik terhadap warna mi sagu MOCAL	22
14. Rata-rata penilaian organoleptik terhadap rasa mi sagu MOCAL	23
15. Rata-rata penilaian organoleptik terhadap kekenyalan mi sagu MOCAL	24
16. Rata-rata penilaian organoleptik terhadap penilaian keseluruhan mi sagu MOCAL	25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pembuatan mi sagu MOCAL	30
2. Contoh formulir uji organoleptik secara hedonik.....	31
3. Contoh formulir uji organoleptik secara deskriptif	32
4. Analisis sidik ragam kadar air	33
5. Analisis sidik ragam kadar abu.....	34
6. Analisis sidik ragam kadar protein	35
7. Data penilaian organoleptik secara hedonik.....	36
8. Data penilaian organoleptik secara deskriptif	48
9. Dokumentasi Penelitian	57



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tepung sagu	57
2. Tepung MOCAL.....	57
3. Adonan awal (binder)	57
4. Adonan mi	57
5. Tahap pemotongan mi.....	57
6. Mi yang belum direbus	57
7. Mi sagu MOCAL perlakuan SM0	58
8. Mi sagu MOCAL perlakuan SM1	58
9. Mi sagu MOCAL perlakuan SM2	58
10. Mi sagu MOCAL perlakuan SM3	58
11. Mi sagu MOCAL perlakuan SM4	58
12. Mi sagu yang sudah dikemas.....	58

bahan sebagai pangan pokok, sagu berada pada posisi yang lebih rendah dibanding beras atau bahan pangan lain terutama terigu. Hal ini merupakan tantangan bagi pengembangan sagu di Indonesia.

Selubungan dengan hal di atas, produk olahan sagu perlu dikembangkan sedemikian rupa sehingga sesuai dengan selera masyarakat. Mi sagu adalah salah satu produk olahan dari sagu. Mi merupakan salah satu jenis pangan olahan yang sudah sangat populer bagi masyarakat Indonesia. Cara konsumsinya sangat fleksibel dan tidak menimbulkan kesan berat.

Mi dari bahan-bahan lokal seperti sagu perlu dikembangkan. Pengembangan sagu sebagai bahan baku ini diharapkan dapat mengurangi konsumsi produk yang masih harus diimpor. Mi sagu juga tidak mengandung gluten sehingga cocok bagi penderita autisme yang biasanya sensitif terhadap kandungan gluten (terutama pada terigu). Selain itu pati sagu mengandung resisten starch yang bermanfaat bagi kesehatan usus dan juga memiliki kandungan indeks glikemik yang rendah sehingga baik untuk penderita diabetes maupun mereka yang sedang melakukan diet (Purwati, dkk., 2006).

